

# PERONI

NASTRO  
AZZURRO

## - BIERCOCKTAILS -

### DER ERFRISCHENDE "PEPERONI":

Hausgemachtes Ananas-Tomaten-Pfefferwasser (2,5cl)

Ancho Reyes Chili-Likör (1 cl)

Ponzu (Zitronen-Sojasauce) (1 Barlöffel)

Tabasco (1 Spritzer)

Verjus (2,5cl)

Peroni Nastro Azzurro

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und über Eis rühren, bis es kalt ist. Ein 0,3-Liter-Peroni-Glas mit Pfeffer und Zitronen-/Thymian-Gewürzsalz bestreuen und mit Eis füllen. Anschließend das Getränk in das mit Eis gefüllte Glas abseihen.  
Mit Peroni Nastro Azzurro auffüllen und genießen!

SALUTE!



# PERONI

NASTRO  
AZZURRO

## - BIER COCKTAILS -

### DER FRUCHTIGE "PEARONI":

Woodford Reserve Bourbon (1,5cl)

Williams-Birnen-Brandy (1,5cl)

Dijon-Kirsch-Likör (1cl)

Zitronensaft (1,5cl)

Einfacher Sirup (1,5cl)

Geröstete Mandelbitter (2 Spritzer)

Peroni Nastro Azzurro

Alle Zutaten über Eis schütteln. Doppelt in ein mit Eis gefülltes 0,3L PERONI Bierglas abseihen. Mit Peroni Nastro Azzurro auffüllen und zuletzt mit einer dehydrierten Birnenscheibe garnieren.

SALUTE!

